ÑAPA

ZATERDAG 12 OKTOBER 2002 | CULTUUR | AMIGOE | 5

Het Nationaal Museum vormen we tezamen!



Palu di lele

Er is veel geschreven over de eetgewoonten van de Antilliaanse bevolking vroeger en nu; wat aten de mensen en hoe werd het klaargemaakt? Veel minder is bekend over het keukengerei dat gebruikt werd bij de bereiding van het voedsel.

Een van de keukeninstrumenten uit vroegere tijden is de palu di lele. Een houten roerstok, te vergelijken met de garde. Tegenwoordig gebruikt men vaak de elektrische mixer om etenswaren door elkaar te mengen, maar vroeger was dit uiteraard niet voorhanden en gebruikte men de palu di lele, een uniek keukenartikel, rechtstreeks uit de natuur. Deze typische roerstok is overigens niet helemaal uit de gratie sinds de komst van de mixer want het keukeninstrument wordt nog altijd gebruikt. Evenals de *palu di funchi*, een platte roerstok die ook nog in menig moderne keuken voorkomt. De palu di lele en de palu di funchi worden vaak tegelijkertijd gebruikt. Ze worden ook bijna altijd samen verkocht in de winkel. Dit heeft wellicht te maken met het feit dat de palu di lele wordt gebruikt bij het bereiden van de guiambo (een soort soep) die altijd wordt gegeten met funchi, een gestolde maïspap, die decennia lang het hoofdbestanddeel vormde van het menu van veel Curaçaoënaars. En voor het breiden van de funchi heb je natuurlijk een palu di funchi nodig.

De palu di lele is een soort spatel of garde, gemaakt van hout. Het is gemaakt van een driepuntige tak van de Randia Aculeata (een soort heester). Men breekt een stuk tak van 35 centimeter lengte af en ontdoet deze van de buitenste bastlaag en de overbodige doornen. Aan een van de uiteinden laat men drie uitsteeksels zitten en breekt deze af tot een lengte van ongeveer 7 centimeter. De doornen zitten altijd in paren of met drie op dezelfde hoogte en tegenover elkaar aan de tak.

De wat grotere palu di lele is een iets langere tak (45 centimeter) waarbij men niet een, maar twee of meer driekanten (doornen) op ongeveer tien centimeter afstand van elkaar aan de stok laat zitten. Deze roerstok wordt gebruikt bij het mengen van grotere hoeveelheden voedsel in een ruimere pan.

De palu di lele wordt als volgt gebruikt: men houdt de stok tussen twee handen aan de bovenkant vast, met de doornen naar beneden. De stok wordt tussen de handen heen en weer gewreven zodat de driepuntige onderkant een heen en weer draaiende beweging maakt.

De palu di lele wordt voornamelijk gebruikt om de gekookte guiambo (okra's), het voornaamste ingrediënt van de guiambo soep, tot een egale massa te mengen. Gezouten vlees, varkensstaart, vis, garnalen en karko zijn de andere bestanddelen van dit geliefde, nationale gerecht.

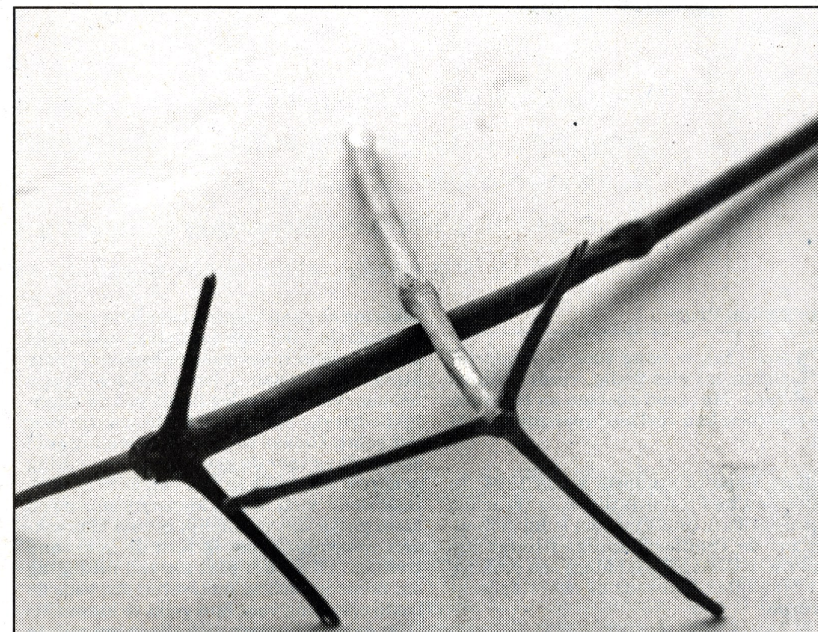
Verder is de palu di lele onmisbaar bij het bereiden van soep van kadushi, tamarinde en guayave. Bij de tamarinde en guayave worden de vruchten met de palu di lele gemixt, zodat de pitten loskomen van het vruchtvlees. Zo kunnen zij gemakkelijk uit de soep gezeefd worden. De tamarinde soep, een specialiteit voor Goede Vrijdag, wordt gemaakt van de zoete tamarinde, en ook gegeten met funchi. Voor de guyabasoep gebruikt men geschilde, van de pitjes ontdane, guayaves die met water, kaneelstokjes, piment en suiker tot een dikke soep worden gekookt. De soep wordt meestal koud geserveerd en gegeten met funchi.

De palu di lele wordt daarnaast ook nog gebruikt voor het malen van bonen en bij het mengen van maïsmeel, brooddeeg, zout en water voor het prepareren van 'arepa di funchi', (gebakken maïskoekjes).

De palu di lele werd vroeger ook gebruikt buiten de keuken. De stok bleek heel bruikbaar voor het bewerken van katoen, om de pitten los te maken van het pluis.

De Antilliaanse keuken kent ook nog een aantal andere roerstokken die afgeleid lijken te zijn van de palu di lele. Zo is er een met een houten handvat met daaraan bevestigd een stuk ijzerdraad in spiraalvorm. Deze kan beschouwd worden als de opvolger van de palu di lele en de voorloper van de huidige mixers.

Bronnen:
Lisa de Haseth *De keuken van de kas di pal'i maishi* (1984)
B.L. Römer-Henriquez *Cultureel Mozaïek van de Nederlandse Antillen* onder redactie van R. Römer.
R. Stapelbroek, *Materiele cultuur: vaatwerk. Een bijdrage tot de volkskunde van Curaçao* (1991). Encyclopedie van de Nederlandse Antillen (1985)



Palu di lele of garde, onmisbaar bij het bereiden van lokale gerechten (collectie Brenneker / Juliana, Fundashon NAAM)

Tekst: Corine Havinga Foto: Prince Victor.
De serie 'Het Nationaal Museum vormen we tezamen' verschijnt ook in Extra en The Daily Herald. Reacties op en suggesties voor bijdragen zijn van harte welkom. U kunt het Nationaal Archeologisch-Antropologisch Museum (NAAM) bereiken op de Rouvilleweg 7, telefoon (09) 462.1933, fax (09) 462.1936 e-mail: *naam@curacao.com*